

Tapas

- Cœurs de canard** 11.
en persillade, flambés à l'Armagnac
- Tartare** 14.
magret de canard coupé au couteau, échalotes, pickles de radis, câpres, assaisonnement du chef
- Oeufs Mimosa** 6.
œufs fermiers, mayonnaise au piment d'Espelette, ciboulette et pickles d'oignon
- Hot Duck** 13.
Pain brioché boulanger, saucisses 100% canard au piment d'Espelette, coleslaw de céleri rave, chou rouge et estragon
- Club sandwich** 14.
pain de mie boulanger, magret de canard séché maison, mayonnaise la truffe blanche, roquette
- Magret séché** 9.
Magret de canard séché maison, condiments
- Cromesquis** 13.
foie gras, effiloché de canard confit, purée de pommes de terre, panko
- Rillettes** 12.
100% canard, pain grillé, cornichons

Plats

Magret de canard* 1/2 magret (200 gr environ) **magret entier** (350 gr - 450gr)
sauce au choix : **21.** **9./100gr**
jus corsé ou sauce à l'orange

Version rossini 12./100gr
Avec une escalope de foie gras frais poêlée

Burger* (en formule le vendredi) 19.
bun boulanger, effiloché de canard confit, brebis Ossau Iraty, poitrine fumée, oignons caramélisés, piperade

Tataki* (en formule le mardi) 21.
magret de canard, marinade asiatique, coriandre, sésame

Salade «CCC» (en formule le mercredi) 18.
gésiers de canard, courge et poire rôties, olives noires, vinaigrette à la moutarde ancienne, herbes aromatiques

Confit de canard (en formule le jeudi) 19.
cuisse de canard, purée de pomme de terre et son jus

Gratin de crozets au sarrasin 17.
crème de brebis, thym frais, gratiné à l'Ossau Iraty

Cassoulet 26.
cuisse de canard confite, saucisse de Toulouse, poitrine de cochon et haricots lingots blancs

La suggestion du chef!

*Accompagnement au choix : frites fraîches ou légumes de saisons

FORMULE CANARD EXPRESS / 23.

Du Mardi au Vendredi midi
[hors jours fériés]

1/2 magret ou plat à la carte selon jour
+ café ou thé gourmand

Foie gras

Trilogie de foie gras de canard mi-cuit 19.
nature

Trilogie de foie gras de canard mi-cuit 22.
nature, poivre rouge de Kampot, piment d'Espelette

Fromages

Brebis Ossau Iraty (8 mois d'affinage) 7.
et sa confiture de cerise noire

Saint-Marcellin demi : 4. entier : 7.

Desserts

Mousse au chocolat - vanille 7.

Cheesecake crème de marron 7.

Tarte citron meringuée 7.

Dessert fruité selon inspiration du chef 7.

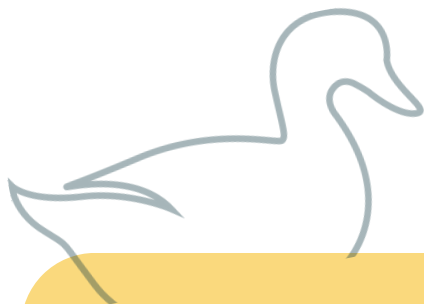
Tarte praline 7.

Café ou thé gourmand 8.

Digeo gourmand 18.

Tapas

- Duck Hearts** 11.
in persillade with Armagnac flambé
- Oeuf Mimosa** 6.
farm eggs, Espelette pepper mayo, chives, and pickled onions
- Tartare** 14.
knife cut duck breast, shallots, pickled radish, capers, chef's seasoning
- Hot Duck** 13.
brioche bun, celeriac coleslaw with red cabbage and tarragon, duck sausages
- Club Sandwich** 14.
corn bread, dried duck breast, truffle mayo, arugula
- Dried duck breast** 9.
thinly sliced dried duck breast, condiments
- Cromesquis** 13.
foie gras, pulled duck thigh, mashed potato, panko
- Duck Rilette** 12.
100% duck, toast and gherkins



Chief's special

Foie gras

- Half-cooked duck foie gras** 19.
nature
- Half-cooked foie gras** 22.
nature, kampot red pepper, Espelette pepper

Cheeses

- Ossau Iraty** (8 months aging) 7.
black cherry jam
- Saint-Marcellin** half : 4. full : 7.

Mains

Duck Breast*	1/2 duck breast (around 200 gr)	full duck breast (350 gr - 450gr)
sauce to choose :		
rich jus or orange sauce	21.	9./100gr

Rossini Version		12./100gr
Pan fried foie gras escalope		

Burger* (formula on Fridays) 19.
bakery bun, shredded confit duck, Ossau Iraty cheese, smoked bacon, caramelized onions, piperade

Tataki* (formula on Tuesdays) 21.
duck breast, asian marinade, coriander, sesame seeds

Bowl «CCC» (formula on Wednesdays) 18.
trio of wild rice, marinated duck breast, carrot, cucumber, mango, pickled radish, red cabbage, poached egg, toasted sesame, pomegranate, sweet sauce

Duck confit (formula on Thursdays) 19.
confit leg, mashed potatoes, and its jus

Crozets Gratin 17.
sheep's milk cream, fresh thyme, gratinated with Ossau-Iraty

Cassoulet 26.
Confit duck leg, Toulouse sausage, pork belly, and white lingot beans

*Sides to choose : fresh french fries or seasonal vegetables

Express Duck Formula / 23.

Tuesdays to Fridays (lunch only)
[excluding bank holidays]

1/2 duck breast or main course depending on days
+ gourmet coffee or tea

Desserts

- Chocolate-vanilla Mousse** 7.
- Chestnut Cream Cheesecake** 7.
- Seasonal fruits** 7.
- Lemon Meringue Tart** 7.
- Pralin Tart** 7.
- Gourmet Coffee or Tea** 8.
- Gourmet Digestive** 18.